

Crème Anglaise parfum Vanille Alsa





LES PLUS PRODUIT

- Facile et rapide à préparer
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour crème anglaise parfum vanille

Mode d'emploi : porter la quantité nécessaire de lait à ébullition. Verser la préparation pour Crème Anglaise parfum Vanille Alsa dans un récipient profond. Ajouter le lait bouillant en remuant vivement au fouet à main pendant 1 minute. Verser dans des coupes ou des ramequins. Servir après complet refroidissement.

Dosage : 1300g (le sachet) / 10L de lait 1/2 écrémé **Rendement :** 100 portions

Liste d'ingrédients : sucre, amidon modifié (pomme de terre), sirop de glucose (maïs), épaississant (gomme xanthane), LACTOSE, colorants (riboflavine, rocou), arômes (dont LAIT).

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE.**
- Peut contenir: gluten-blé, œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	pour 100g de produit tel que vendu	pour 100g de produit préparé selon le mode d'emploi avec du lait ½ écrémé	pour 117 g de produit préparé selon le mode d'emploi avec du lait ½ écrémé	**
Energie	1700 kJ/ 400 kcal	370 kJ/ 85 kcal	430 kJ/ 100 kcal	5
Graisses	0 g	1,5 g	2 g	3
- dont acides gras saturés	0 g	0,9 g	1 g	5
Glucides	97 g	15 g	18 g	7
- dont sucres	79 g	13 g	15 g	17
Fibres alimentaires	1,5 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	0 g	3 g	3,5 g	7
Sel	0,08 g	0,13 g	0,15 g	3

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000Kcal)

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : non
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non



Mise à jour en Décembre 2014, n°6386802, rédigée par le service Qualité



Crème Anglaise
parfum Vanille
Alsa

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 48h.

Qualité : Norme ISO 9001 : 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	3011360038685	CT6 CREME ANGLAISE EXPRESS						1,3	1,39	60	170	220	2,244
CARTON	3011363868036	6					UC/Cart	7,8	8,37	386	181	231	16,139
COUCHE		12		CARTON	72		UC/Che	93,6	100,44	1200	800	231	221,76
PALETTE	3011363868531	4	COUCHE	48	CARTON	288	UC/Pal	374,4	426,76	1200	800	1074	1,031

Nomenclature douanière : 19019091

NOUS CONTACTER



UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 Rueil-Malmaison cedex
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Décembre 2014, n°6386802, rédigée par le service Qualité